酒厂验收专用白酒组份含量分析仪GC-7890
国标浓香/清香/酱香/芝麻香等

产品名称	酒厂验收专用白酒组份含量分析仪GC-7890 国标浓香/清香/酱香/芝麻香等
公司名称	上海凯则科技有限公司
价格	26800.00/台
规格参数	工作环境:5°C-50°C 环境湿度:≯85% 控温范围:室温-400°C
公司地址	奉贤区沿钱公路5601号
联系电话	13122881977 13122881977

产品详情

气相色谱仪仪器分析仪器配置:气相色谱仪型号:GC-7890(凯则仪器)检测器:FID 氢火焰检测器色谱柱:聚乙二醇石英毛细管柱,柱长60m,内径0.25mm,膜厚0.25um,或等效柱。色谱条件:初温40°C,保持1min,以40°C/min升到130°C,以20°C/min升温到200°C,保持5min.检测器温度:250°C进样口温度:250°C载气流量:10ml/min进样量:10ul分流比:20:1白酒气相色谱仪色谱柱配备标准:　一次直接进样可完成四大酯及甲醇、杂醇油等30种组份的分析。此方法操作简单,分析时间约三十多分钟,是酒厂质量检测的常规方法。　大口径毛细管柱法:是近几年发展较快的一种分析方法,分离出的组份同填充柱法基本相同。其特点是分析时间快,缩短了分析周期。缺点是柱子易折断,不易维护。 细口径毛细管柱分析:主要用于白酒香味组分剖析的一种分析方法。一次直接进样可分析醇、醛、酯、酸等四十几种组份,对剖析各种成品酒的香味成份及对原酒的分析起到很大作用。制酒相关执行标准　白酒标准:《GB 2757-2012 食品安家标准 蒸馏酒及其配制酒》《GB/T5009.48-2003蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法》《GB/T 10345-2007 白酒分析方法》标准中对白酒的组分、含量、检测方法给出了规定,使用气相色谱仪对白酒的组分进行检测是白酒类生产厂家必不可少的一项生产环节。GB 2757-2012《食品标准 蒸馏酒及其配制酒》GB/T 5009.48-2003《蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法》GB/T 10345-2007《白酒分析方法》